

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE

MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS

3QT ELECTRIC FONDUE

JUEGO ELÉCTRICO PARA HACER FONDUE

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome



TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, slide the temperature control to MIN. Then remove plug from wall outlet.
14. **WARNING! DO NOT USE this Electric Fondue to fry foods in oil.** This Electric Fondue Set is intended to cook cheese, sweet or savory sauces, chocolate, or Asian broth.
15. Do not leave this appliance unattended during use.
16. Do not use appliance or heating base for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning the appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating. Place the appliance on a flat surface that is resistant to heat.
5. Do not operate appliance without food or with an insufficient amount of food. Do not fill the fondue pot more than 2/3 full.
   WARNING: Heating a dry fondue pot may damage the Fondue Maker and could result in serious personal injury.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR ELECTRIC FONDUE MAKER SET

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1

6 Fondue Serving Forks

Fork Ring

Cool Touch Handles

Fondue Pot

Polarized Plug

Heating Base

Red HEATING Light

Temperature Control

MAX

MIN

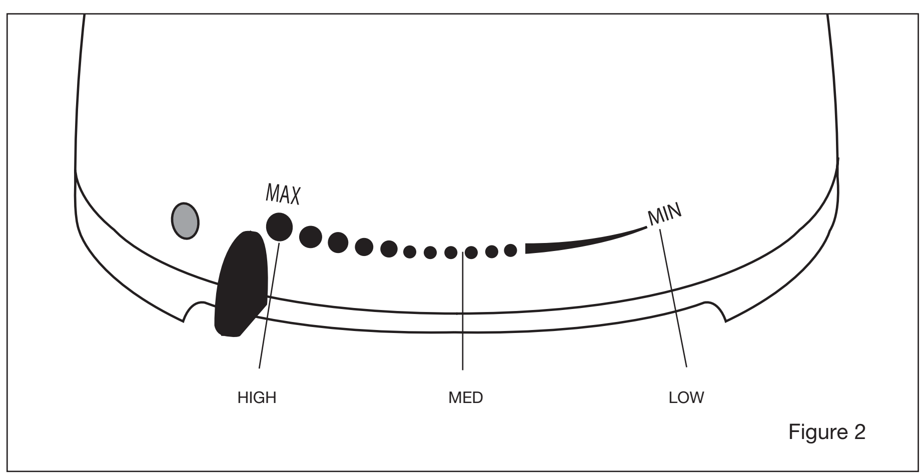


Figure 2

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the fondue pot, fork ring, heating base, and each of 6 fondue forks.
2. Wash fondue pot, fork ring, fondue forks in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the Fondue Maker heating base on a clean, dry, flat, heat-resistant surface such as a table or counter top, approximately 2 feet from a standard 120V AC electrical outlet.
2. Plug the Fondue Maker into a 120V AC electrical outlet.
3. Slide the temperature control to the desired cooking temperature.
4. The red HEATING light will illuminate as the Fondue Maker heats. When the selected cooking temperature is reached, the red HEATING light will turn OFF. As the Electric Fondue Maker heats, the red HEATING light will cycle on and off as proper cooking temperature of the fondue is maintained.
5. When the fondue is ready to serve, add the fork ring to the top edge of the fondue pot.
6. Give each guest* a colored fondue fork to skewer assorted dipper foods; then cook or bathe dippers in the luxurious hot fondue. Use the fork ring to rest forks of dipped food over the fondue pot for a few seconds to allow the excess fondue to drip into the pot and to cool slightly before eating.
7. When the fondue meal is completed, slide the temperature control to MIN, unplug the polarized plug from the wall outlet and allow fondue pot and fork ring to cool. **CAUTION:** Always use fondue pot handles to adjust or move heated fondue pot.

*See Fondue Parties section of this Instruction Manual for some party ideas.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING! Allow the fondue pot to cool fully before emptying and cleaning.

1. Make sure your Fondue Maker is unplugged and the fondue pot has cooled completely before cleaning.
2. The fondue pot, fork ring, and 6 fondue forks may be washed in a dishwasher or by hand in hot, soapy water.
3. To remove cooked-on food, soak the fondue pot in dish washing soap and water. Use a non-abrasive cleaning pad or sponge to remove any residue, inside and out.

   CAUTION: To prevent scratches and damage to the finish on the fondue pot or fork ring, do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
4. Rinse and dry thoroughly.

   WARNING: Never immerse the heating base, power cord or plug in water or other liquids.

   CAUTION: Make sure the fondue pot is completely dry after washing and before use.
5. Wipe Electric Fondue Maker body with a damp cloth and dry completely.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure your Fondue Maker is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store Fondue Maker while it is hot or wet.
3. Store appliance assembled with fork ring on top of the fondue pot. Store Fondue Maker in its box or in a clean, dry place. Keep clean fondue forks handy for future use.

FONDUE HELPFUL HINTS

- To ensure even cooking, never over-fill the fondue pot with food.
  NOTE: Maximum food capacity is 6 pieces of food at one time. The fondue should never be more than 2/3 full of food to be heated.
- Cut fondue dippers into bite sized pieces of food. Meats can be cubed or cut into strips. Best results are obtained when the hot fondue can freely circulate all around the food.
- Cut or sort fondue dipping food into uniform sizes. Cook same-size pieces together so they will be cooked in the same amount of time.
- To prevent contamination of the fondue, do not add salt or other spices to the fondue dippers before swirling in the fondue pot.
- When preparing fondue, use a beer or wine that you enjoy. Do not prepare a fondue with any liquor that you would not drink on its own.
- High acidic wines work best with cheese fondue.
- Champagne, Prosecco, very dry Riesling, Sauvignon Blanc or Pinot Grigio work well with cheese fondue. Chardonnays and red wines are not usually recommended as the wine taste can overwhelm.
- To ensure freshness and food safety, place raw meats, poultry, and seafood in a shallow bowl over a bed of ice to keep chilled. Remove any ice crystals or excess water before cooking in fondue pot.
- Vegetables should be tender when serving for fondue dipping. Blanch or gently steam to set the color, and quicken heating time. Some popular fondue vegetables such as green beans, broccoli and cauliflower should be presented crisp to tender.
- New potatoes should be steamed until tender but still firm.
- Green onions or bell pepper strips can be dipped raw.

FONDUE PARTIES

Fondue dinner parties gained their popularity in the 60's as groups of sophisticated eaters dipped forks of toasted bread cubes and fresh fruit into heated pots of fancy liquored cheese. Fondue menus soon expanded to sweet fondues made of extravagant chocolates or caramels accented with exotic liquors. Happy partiers swirl forks of cubed cakes or luscious fruits through sweet and sometimes spicy goodness. Today, a lighter Asian Hot Pot fondue, savory and flavorful, has become very fashionable.

1. Set the Fondue Maker in the middle of the table where all guests can reach it easily.
2. Prepare and arrange all dipping food (dippers) on platters within easy reach of guests.
3. When serving broth fondues, offer guests a variety of dipping sauces to provide unique and individual flavors for everyone.
4. Provide each guest with small plates and bowls to place and eat their cooked food.
5. Provide each guest with a colored fondue fork for cooking; silverware or chopsticks for eating.
6. Use the fork ring to rest fondue forks of dipped food over the fondue pot for a few seconds to allow extra fondue to drip into the pot and to cool slightly before eating.

WARNING! DO NOT USE this Electric Fondue to fry foods in oil.
This Electric Fondue Set is intended to cook cheese, sweet or savory sauces, chocolate, or broth fondue.



RECIPES

ASIAN HOT POT

6 small onions, cut in rings
3 garlic cloves, minced
2 tablespoons butter
1 tablespoon freshly grated ginger
6 cups natural low sodium beef consomme or broth
6 cups natural low sodium vegetable or mushroom consomme or broth
2 tablespoons toasted sesame oil
3 tablespoons ketchup
2 tablespoons aged soy sauce
2 tablespoons hoisin sauce
1 cup chopped parsley
1/2 cup snipped chives
Salt and pepper

1. Sauté onions and garlic and then add the remaining ingredients to a large soup pot.
2. Simmer the broth for at least 1 hour. To begin, add 8 cups hot broth to the fondue pot. Make sure the fondue pot is 2/3 full; ladle additional broth into fondue pot as needed. Keep the broth at simmer throughout the meal, adjust temperature as needed.
3. For easier cutting, partially freeze boneless beef and poultry, then cut into paper thin slices, no more than 1/4 inch thick.
4. Marinate fondue meats, poultry, fish, tofu, and vegetables for more flavor.
5. When serving a combination of meats, vegetables or tofu, cook meat and fragrant vegetables such as onions, chives, or mushrooms first to add flavor to the broth.
6. Adjust temperature as needed to keep broth at a simmer (not boiling).
7. To fully enjoy the experience and varied flavors of a communal Asian Hot Pot fondue party, serve a variety of dipping sauces. You will need at least 1/2 cup of each type of sauce. Dips can be prepared 1 day to a few hours in advance. Cover and refrigerate until needed.



ASIAN HOT POT FONDUE DIPPERS

Beef, poultry, thinly sliced
Firm white fish, tofu, cubed
Shrimp, scallops, squid, thinly sliced
Large fresh portabello mushrooms, sliced
Green beans
Zucchini, sliced
Broccoli, steamed
Pre-cooked rice noodles
Pre-cooked dumplings

SPICY ASIAN PEANUT DIPPING SAUCE

Makes 1/2 cup

6 tablespoons natural creamy peanut butter
4 tablespoons low-sodium chicken broth
2 tablespoons low-sodium soy sauce
2 teaspoons brown sugar
1 tablespoon honey
1 tablespoon toasted sesame oil
2 teaspoons minced fresh ginger
1 tablespoon lime juice
1/2 teaspoon minced garlic
1/4 teaspoon cayenne pepper
1 teaspoon sambal olek or any Asian red chili sauce
1 shallot, minced

1. Place all ingredients in small food processor and blend until smooth.
2. Sauce can be prepared 1 day in advance. Store refrigerated in an airtight covered container for up to 4 days.



SWEET GINGER SOY DIPPING SAUCE

Makes 1/2 cup

2 tablespoons ginger, minced
1 tablespoon honey
1 teaspoon minced garlic
1 green onion, green part only, finely chopped
1/2 teaspoon sesame oil
6 tablespoons soy sauce

1. Combine all ingredients in a small bowl and mix well.

PLUM MUSTARD

Makes 1/2 cup

1/4 cup plum preserves
1/4 cup Dijon mustard

1. Melt plum preserves in a microwave-safe dish.
2. Add mustard and mix well.

Variations:
Cranberry Mustard - substitute cranberry sauce for plum preserves.
Honey Mustard - substitute honey for plum preserves.



CHEESE FONDUE DIPPERS

Italian bread, sliced with crusts
French bread (baguette), sliced with crusts
Pretzels
Green or red bell peppers, sliced
Apples or pears, sliced
Zucchini, sliced
Broccoli, steamed
Mushrooms, sliced
Cooked sausage pieces
Pepperoni

AMAZING 3 CHEESE FONDUE

Serves 8

1 garlic clove
1 cup Sauvignon Blanc or Pinot Grigio (fine drinking quality)
1 teaspoon fresh lemon juice
1-1/2 tablespoons cornstarch
4 oz. (1 cup) Gruyere cheese, freshly grated
4 oz. (1 cup) sharp Cheddar cheese, freshly grated
4 oz. (1 cup) Emmentaler* cheese, freshly grated (*may substitute Edam)
1 tablespoon fresh snipped chives

1. Cut garlic clove in half. Rub each cut side over the inside of the fondue pot. Discard the clove.
2. Add wine and lemon juice to the fondue pot. Slide the temperature control to MAX and watch carefully as the wine heats to a simmer. Turn heat down to avoid boiling.

IMPORTANT: DO NOT ALLOW WINE TO BOIL.

3. Place all shredded cheeses into a plastic bag. Add cornstarch. Close bag tightly and shake well until cheese is finely coated.
4. Add the grated cheese, 1/2 cup at a time, to the simmering wine. Use a plastic or coated whisk to stir the cheese in a figure eight pattern. Allow each batch to melt thoroughly before adding more.

IMPORTANT: DO NOT ALLOW CHEESE TO BOIL.

5. Reduce temperature to MEDIUM and serve.



DESSERT FONDUE DIPPERS

Banana slices
Strawberries
Apple slices
Orange wedges
Pretzels
Angel cake cubes
Pound cake cubes
Brownies bites
Cheesecake cubes
Muffin slices
Donut pieces
Biscotti

When preparing any chocolate fondue, be sure to use the best quality chocolate available for optimum flavor.

RICH DARK CHOCOLATE FONDUE

Serves 6

1-1/4 cup heavy (whipping) cream
1 cup half-and-half
1-1/2 lbs. dark, bittersweet or semisweet chocolate, finely grated
1/4 cup Frangelico®, Kahlua® or any vanilla liqueur

1. Add cream and half-and-half to the fondue pot. Slide the temperature control to MEDIUM and watch carefully as the cream bubbles lightly. Turn heat down to avoid boiling.

IMPORTANT: DO NOT ALLOW CREAM TO BOIL.

2. Add the grated chocolate, 1/2 cup at a time, to the simmering cream. Use a plastic or coated whisk to stir the chocolate in a figure eight pattern. Allow each batch to melt thoroughly before adding more.

IMPORTANT: DO NOT ALLOW CHOCOLATE TO BOIL. Boiling the chocolate fondue will cause the chocolate to seize, harden, and form a ball.

3. Add the liqueur last. Reduce temperature to MEDIUM LOW and serve.

Variations: Many different chocolates are available, including designer spiced chocolate bars. Any of your favorites can be used.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas. Use manoplas para horno o agarraderas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de colocar o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni toque las superficies calientes.
11. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, deslice el control de temperatura a la posición MIN (Mínimo). Luego, desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
14. **¡ADVERTENCIA! NO USE esta máquina eléctrica para hacer fondue para freír alimentos en aceite.** Este juego eléctrico para hacer fondue fue diseñado para cocinar quesos, salsas dulces o picantes, chocolate o caldo asiático.
15. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
16. No le dé al aparato o a la base de calentamiento otro uso que no sea el indicado.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor por un tiempo luego de apagarse. Siempre use manoplas para horno cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual del propietario antes de manejar o limpiar la unidad.
2. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato si funciona mal.
4. Mantenga el aparato alejado al menos 1 cm (4 pulg.) de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento. No coloque ningún objeto en la parte superior del aparato mientras está en funcionamiento. Coloque el aparato en una superficie plana resistente al calor.
5. No use el aparato sin alimentos o sin la cantidad de alimento suficiente. No llene la olla de fondue más de 2/3 de su capacidad.
   ADVERTENCIA: Si calienta una olla de fondue que está seca puede dañar la máquina y provocar lesiones graves a personas.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada o mesa o de otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca; se pueden formar marcas permanentes o aparecer manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

DESCRIPCIÓN DEL JUEGO ELÉCTRICO PARA HACER FONDUE

El producto puede diferir levemente de la ilustración

Figura 1

6 tenedores para servir fondue

Aro para tenedores

Mangos fríos al tacto

Olla de fondue

Enchufe polarizado

Base de calentamiento

Luz roja de CALENTAMIENTO

Control de temperatura

MAX

MIN

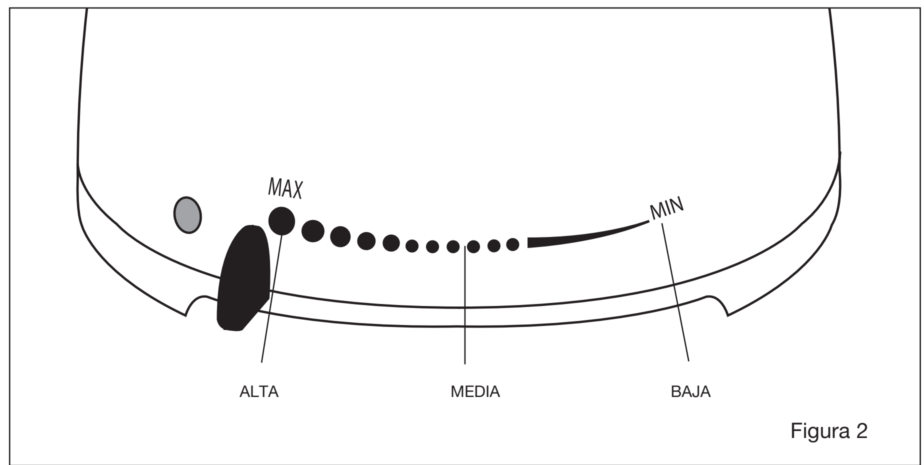


Figura 2

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Quite todos los materiales de empaque, y las etiquetas del interior y exterior de la olla de fondue, el aro para tenedores, la base de calentamiento y cada uno de los 6 tenedores para fondue.
2. Lave la olla de fondue, el aro para tenedores y los tenedores para fondue con agua caliente y jabón. Enjuáguelos y séquelos minuciosamente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la base de calentamiento de la máquina para hacer fondue sobre una superficie limpia, seca, plana y resistente al calor, como una mesa o mesada, a una distancia de aproximadamente 61 cm (2 pies) de un tomacorriente eléctrico estándar de 120 V de CA.
2. Enchufe la máquina para hacer fondue a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
3. Deslice el control de temperatura a la temperatura de cocción elegida.
4. La luz roja de CALENTAMIENTO se iluminará mientras la máquina para hacer fondue se calienta. Una vez alcanzada la temperatura de cocción elegida, la luz roja de CALENTAMIENTO se apagará. A medida que la máquina eléctrica para hacer fondue se calienta, la luz roja de CALENTAMIENTO se encenderá y apagará intermitentemente mientras se mantiene la temperatura adecuada de cocción de la fondue.
5. Cuando la fondue esté lista para servirse, agregue el aro para tenedores al borde superior de la olla de fondue.
6. Ofrezca a cada invitado* un tenedor de color para fondue para espetar los variados cazos; luego, cocine o sumerja los cazos en la lujosa fondue caliente. Use el aro para tenedores para colgar los tenedores que contienen el cazo sobre la olla de fondue durante algunos segundos para que el exceso de fondue gotee en la olla y el cazo se enfríe ligeramente antes de comerlo.
7. Finalizada la cocción de la fondue, deslice el control de temperatura a MIN (Mínimo), desconecte el enchufe polarizado del tomacorriente de pared, y permita que la olla de fondue y el aro para tenedores se enfríen.
   PRECAUCIÓN: Siempre use los mangos de la olla de fondue para ajustar o trasladar la olla de fondue caliente.
   *Consulte la sección Fiestas con fondue en este Manual de instrucciones a fin de obtener ideas para fiestas.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Permita que la olla de fondue se enfríe por completo antes de vaciarla y limpiarla.

1. Procure que la máquina para hacer fondue esté desenchufada y que la olla de fondue se haya enfriado por completo antes de limpiarla.
2. La olla de fondue, el aro para tenedores y los 6 tenedores para fondue pueden lavarse en el lavavajillas, o a mano con agua caliente y jabón.
3. Para quitar el alimento cocido, remoje la olla de fondue en agua con detergente. Use una almohadilla de limpieza no abrasiva o una esponja para eliminar los residuos del interior y exterior.

   PRECAUCIÓN: Para evitar rayones y daños en el acabado de la olla de fondue o en el aro para tenedores, no use esponjas metálicas abrasivas ni polvos limpiadores fuertes.
4. Enjuáguelos y séquelos minuciosamente.

   ADVERTENCIA: Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.

   PRECAUCIÓN: Procure que la olla de fondue esté completamente seca luego de lavarla y antes de usarla.
5. Limpie el cuerpo de la máquina eléctrica para hacer fondue con un paño húmedo y séquelo por completo.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Procure que la máquina para hacer fondue esté desenchufada y que todas sus piezas estén limpias y secas antes de guardarla.
2. Nunca guarde la máquina si está caliente o húmeda.
3. Guarde el aparato armado con el aro para tenedores colocado en la parte superior de la olla de fondue. Guarde la máquina en su caja o en un lugar limpio y seco. Mantenga los tenedores para fondue limpios y a mano para usarlos en el futuro.

CONSEJOS ÚTILES PARA LA FONDUE

- Para garantizar una cocción pareja, nunca llene en exceso la olla de fondue con alimento.

  NOTA: La capacidad máxima de alimento es de 6 trozos por vez. Nunca debe llenar la olla de fondue con alimentos más de 2/3 de su capacidad.
- Corte los cazos de fondue en pedacitos del tamaño de un bocado. Las carnes se pueden cortar en cubos o en tiras. Se obtienen mejores resultados cuando la fondue caliente puede circular libremente alrededor del alimento.
- Corte o clasifique el alimento que ensopará en la fondue de modo que su tamaño sea uniforme. Cocine las piezas del mismo tamaño juntas, de modo que se cocinen en la misma cantidad de tiempo.
- Para evitar la contaminación de la fondue, no agregue sal ni otros condimentos a los cazos antes de revolverlos en la olla de fondue.
- Cuando prepare la fondue, use la cerveza o el vino que disfrute. No prepare la fondue con un licor que no tomaría solo.
- Los vinos muy ácidos son más convenientes para la fondue de queso.
- También lo son el champán, el Prosecco, el Riesling muy seco, el Sauvignon Blanc o el Pinot gris. Generalmente, la variedad chardonnay y los vinos tintos no se recomiendan, ya que el gusto del vino puede tapar el sabor.
- Para garantizar la frescura y seguridad de los alimentos, coloque las carnes rojas y de ave crudas, y los mariscos en un bol poco profundo sobre un colchón de hielo para mantenerlos fríos. Elimine los cristales de hielo o el exceso de agua antes de cocinar en la olla de fondue.
- Los vegetales deben estar tiernos cuando se los sirve para ensoparlos en la fondue. Escáldelos o cocínelos al vapor hasta establecer el color, y acelere el tiempo de cocción. Algunos vegetales populares para la fondue, como judías verdes, brócoli y coliflor, deben presentarse crujientes o tiernos.
- Las papas frescas se deben cocinar al vapor hasta que estén tiernas, pero firmes.
- Las tiras de cebollas de verdeo o de pimientos se pueden ensopar crudas.

FIESTAS CON FONDUE

Las fiestas con fondue se volvieron populares en la década de 1960, cuando grupos de comensales sofisticados ensopaban tenedores con cubos de pan tostado y frutas frescas en ollas calientes que contenían queso con licor fino. Los menús de fondue se ampliaron rápidamente para incluir fondues dulces hechos de chocolates extravagantes o caramelos realzados con exóticos licores. Los divertidos amantes de las fiestas revuelven pasteles en cubos o frutas deliciosas con sus tenedores en un manjar dulce y, a veces, picante. Actualmente, se ha puesto de moda el caldero mongol o la fondue china, que es más liviana, además de picante y sabrosa.

1. Coloque la máquina para hacer fondue en el centro de la mesa donde todos los invitados puedan acceder a ella fácilmente.
2. Prepare y ordene todos alimentos para ensopar (cazos) en fuentes a las que los invitados puedan acceder fácilmente.
3. Cuando sirva fondues de caldo, ofrezca a los invitados una variedad de salsas para ensopar, a fin de proporcionar sabores únicos y personalizados para todos.

4. Brinde a cada invitado platos y boles pequeños para que coloquen y coman el alimento cocido.
5. Además, proporciónelese un tenedor de color para fondue para cocinar; y cubiertos de plata o palillos chinos para comer.
6. Use el aro para tenedores para colgar los tenedores del alimento para ensopar sobre la olla de fondue durante algunos segundos para que el exceso de fondue gotee en la olla y el cazo se enfríe ligeramente antes de comerlo.

¡ADVERTENCIA! NO USE esta máquina eléctrica para hacer fondue para freír alimentos en aceite. Este juego eléctrico para hacer fondue fue diseñado para cocinar quesos, salsas dulces o picantes, chocolate o fondue de caldo.



RECETAS

CALDERO MONGOL

6 cebollas pequeñas, cortadas en aros

3 dientes de ajo, picados

2 cucharadas soperas de manteca

1 cucharada sopera de jengibre rallado fresco

6 tazas de consomé o caldo de carne natural con bajo contenido de sodio

6 tazas de consomé o caldo de vegetales o champiñones natural con bajo contenido de sodio

2 cucharadas soperas de aceite de sésamo tostado

3 cucharadas soperas de ketchup

2 cucharadas soperas de salsa de soja añeja

2 cucharadas soperas de salsa Hoisin

1 taza de perejil picado

1/2 taza de cebolletas cortadas

Sal y pimienta

1. Saltear las cebollas y el ajo; luego, colocar los ingredientes restantes en una olla grande para sopa.

2. Cocer el caldo a fuego lento al menos 1 hora. Para comenzar, agregar 8 tazas de caldo caliente a la olla de fondue. Procurar que la olla de fondue esté llena hasta 2/3 de su capacidad; agregar caldo adicional con un cucharón, según sea necesario. Mantener el caldo a fuego lento durante lo que dure la comida, y regular la temperatura según sea necesario.

3. Para facilitar el corte, congelar parcialmente la carne de vaca y de ave sin huesos; luego, cortarla en rebanadas bien finas, cuyo grosor no supere 1/4 de pulgada.

4. Macerar las carnes rojas, de ave y de pescado, el tofu y los vegetales para fondue a fin de acentuar el sabor.

5. Al servir una combinación de carnes, vegetales o tofu, cocinar la carne y los vegetales aromáticos, como las cebollas, cebolletas o champiñones en primer lugar, para aportar sabor al caldo.

6. Regular la temperatura según sea necesario para mantener el caldo a fuego lento (que no hierva).

7. Para disfrutar totalmente de la experiencia y de los sabores diversos de una fiesta de con un caldero mongol de reunión, servir una variedad de salsas para ensopar. Necesitará al menos 1/2 taza de cada tipo de salsa. Los cazos se pueden preparar con un día y hasta algunas horas de anticipación. Cubrir y conservar en el refrigerador hasta consumirlo.



SALSA ASIÁTICA PICANTE DE CACAHUATE PARA ENSOPAR

Rinde para 1/2 taza

6 cucharadas soperas de manteca de cacahuate cremosa natural
4 cucharadas soperas de caldo de pollo con bajo contenido de sodio
2 cucharadas soperas de salsa de soja con bajo contenido de sodio
2 cucharaditas de azúcar morena
1 cucharada sopera de miel
1 cucharada sopera de aceite de sésamo tostado
2 cucharaditas de jengibre picado fresco
1 cucharada sopera de jugo de lima
1/2 cucharadita de ajo picado
1/4 cucharadita de pimienta de cayena
1 cucharadita de salsa de chile Sambal Olek o de cualquier otro chile rojo asiático
1 echalote o cebollino, picado

1.Colocar todos los ingredientes en una procesadora de alimentos pequeña y mezclar hasta suavizar.

2. La salsa se puede preparar con un día de anticipación. Guarde la salsa refrigerada en un envase estanco y cubierto hasta 4 días.

CAZOS PARA EL CALDERO MONGOL

Carne de vaca o de ave, en finas rebanadas
Pescado blanco firme, tofu; en cubitos
Camarones, vieiras, calamares; en finas rebanadas
Hongos portabello grandes y frescos, en rebanadas
Judías verdes
Calabacín, en rebanadas
Brócoli, cocido al vapor
Fideos de arroz precocidos
Bolas de masa precocidas



SALSA DE SOJA Y JENGIBRE DULCE PARA ENSOPAR

Rinde para 1/2 taza

2 cucharadas soperas de jengibre, picado
1 cucharada sopera de miel
1 cucharadita de ajo picado
1 cebolla de verdeo, solo la parte verde, picada muy fina
1/2 cucharadita de aceite de sésamo
6 cucharadas soperas de salsa de soja

1. Combinar todos los ingredientes en un bol pequeño y mezclar bien.

MOSTAZA CON CIRUELAS

Rinde para 1/2 taza

1/4 taza de conservas de ciruela
1/4 taza de mostaza de Dijon

1. Derretir las conservas de ciruela en un plato apto para horno de microondas.
2. Agregar la mostaza y mezclar bien.

Variantes:

Mostaza con arándanos: reemplazar las conservas de ciruela con salsa de arándanos.

Mostaza con miel: reemplazar las conservas de ciruela con miel.



CAZOS PARA LA FONDUE DE QUESO

Pan italiano, en rebanadas con corteza

Pan francés (baguete), en rebanadas con corteza

Galletas crujientes

Ajíes verdes o rojos dulces, en rebanadas

Manzanas o peras, en rebanadas

Calabacín, en rebanadas

Brócoli, cocido al vapor

Champiñones, en rebanadas

Pedacitos de salchicha cocida

Salchichón

INCREÍBLE FONDUE DE 3 QUESOS

Rinde 8 porciones

1 diente de ajo

1 taza de Sauvignon Blanc o Pinot gris (de buena calidad)

1 cucharadita de jugo de limón recién hecho

1-1/2 cucharadas soperas de almidón de maíz

1 taza (4 onzas) de queso gruyer, recién rallado

1 taza (4 onzas) de queso Cheddar de sabor intenso, recién rallado

1 taza (4 onzas) de queso Emmentaler*, recién rallado (*puede reemplazarse con Edam)

1 cucharada sopera de cebolletas frescas cortadas

1. Cortar el diente de ajo por la mitad. Frotar el lado de corte por el interior de la olla de fondue. Desechar el diente.

2. Agregar vino y jugo de limón a la olla de fondue. Deslizar el control de temperatura a la posición MAX y controlar atentamente mientra se lleva el vino a punto de ebullición. Diminuir el fuego para evitar el hervor.

IMPORTANTE: NO PERMITA QUE EL VINO HIERVA.

3. Colocar todos los quesos cortados en tiras en una bolsa plástica. Agregar el almidón de maíz. Cerrar la bolsa herméticamente y sacudirla bien hasta que el queso esté delicadamente recubierto.



4. Agregar el queso rallado, de a 1/2 taza por vez, al vino que está a punto de ebullición. Usar una batidora plástica o revestida para revolver el queso formando un número ocho. Permitir que cada tanda se derrita por completo antes de agregar más.

IMPORTANTE: NO PERMITA QUE EL QUESO HIERVA.

5. Disminuir la temperatura a MEDIA y servir.

CAZOS PARA FONDUE DE POSTRE

Rodajas de banana
Fresas
Rodajas de manzana
Gajos de naranja
Galletas crujientes
Cubos de pastel de ángel
Cubos de panqué
Bocados de brownies
Cubos de tarta de queso
Rebanadas de mollete
Pedazos de rosquillas
Biscotes

Al preparar cualquier fondue de chocolate, procure usar el chocolate de la mejor calidad disponible para lograr un óptimo sabor.



DELICIOSO FONDUE DE CHOCOLATE NEGRO

Rinde 6 porciones

1-1/4 taza de crema doble (batida)

1 taza de mezcla de crema y leche

680 g (1-1/2 lb.) de chocolate negro agridulce o semidulce, rallado fino

1/4 taza de Frangelico®, Kahlua® o cualquier licor de vainilla

1. Agregar la crema, y la mezcla de crema y leche a la olla de fondue. Deslizar el control de temperatura a MEDIA y controlar atentamente mientras la crema forma leves burbujas. Diminuir el fuego para evitar el hervor.

IMPORTANTE: NO PERMITA QUE LA CREMA HIERVA.

2. Agregar el chocolate rallado, de a 1/2 taza por vez, a la crema que está a punto de ebullición. Usar una batidora plástica o revestida para revolver el chocolate formando un número ocho. Permitir que cada tanda se derrita por completo antes de agregar más.

IMPORTANTE: NO PERMITA QUE EL CHOCOLATE HIERVA. Si hierve la fondue de chocolate, el chocolate se apelmazará, endurecerá y formará una pelota.

3. Agregar el licor en última instancia. Disminuir la temperatura a MEDIA BAJA y servir.

Variantes: Hay muchos tipos de chocolate disponibles, incluidas las barras de chocolate condimentadas en forma exclusiva. Puede usar cualquiera de sus favoritas.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

www.bellahousewares.com


facebook.com/Bellalife


twitter.com/Bellalife

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com